

Unsere Herbstkarte

Vorspeisen

KÜRBISSUPPE



mit Kürbiskernen & Pfifferlingen

7,50

HOKKAIDO-KÜRBIS MIT SCHAFFSKÄSE

und Gemüse



14,50

STEINPILZEN



mit Speck & Zwiebeln oder vegetarisch gebraten

15,50

6 AUSTERN ÜBERBACKEN MIT GLAS PROSECCO

Gratiniert mit Estragon-Champagner

20,00



Hauptgericht

MIESMUSCHELN

Rheinische Art mit Schwarzbrot

23,50

RISOTTO MIT KÜRBIS & JAKOBSMUSCHELN

in Pernod-Sauce

23,00

PENNE MIT LACHS & KÜRBIS

in Hummersauce

17,50

FETTUCCINE MIT STEINPILZEN



a la Creme

20,50

KALBSROLADE ALLA MEDITERANEA

Gefüllt mit Parma Salbei und Mozzarella in Weißweinsauce

24,50

WARENYKY- UKRAINISCHE RAVIOLI

mit Sauerkraut-Füllung gebraten mit Speck-Zwiebel oder nur Butter



15,50

SALAT MIT KÜRBIS UND SCHAFSKÄSE

als Hauptgericht



15,50

Vorspeisen

Antipasti

3 ODER 6 IRISCHE FELSENAUSTERN UND GLAS PROSECCO
mit Schwarzbrot und Zitrone 12,00/20.00

WALKMÜHLENDREIERLEI
Carpaccio di Manzo - Vitello Tonnato - Mozzarella Caprese 14,50

VITELLO TONNATO VOM KALB
Rosa gegart und unter hausgemachter Thunfischsauce serviert 12,00

KANDIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE-BEETE-CARPACCIO
mit Nuss-Honig am Tisch flambiert  14.00

MOZZARELLA-CAPRESE 
Büffel-Mozzarella auf Tomaten & Basilikum 14,50

SCHAFFSKÄSE IN PERGAMENT 
mit Gemüse überbacken 13,00

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE
mit Markklößchen und feinen Kräutern abgeschmeckt 7,00

PIFFERLINGCREMESUPPE  8,00

Fisch

Pesce

| | |
|--|-------|
| DORADE ROYAL IM GANZEN VOM GRILL <i>mediterrane Goldbrasse mit Pasta "Aglio e Olio" & Salat der Saison</i> | 26,00 |
| LOUP DE MER FILET "AL CARTOCCIO" <i>mit Gemüsevielfalt & Kartoffeln in der Folie gedünstet</i> | 26,00 |
| LACHSFILET GEBRATEN AUF CHILI-MANGOSAUCE <i>mit Gemüserisotto</i> | 23,50 |
| GANZE SEEZUNGE "MÜLLERIN ART" <i>Fang aus dem Atlantik, mit Butterkartoffeln & Salat der Saison</i> | 39,00 |
| EDELFISCHPLATTE "WALKMÜHLE" <i>Verschiedene Edelfischfilets der Saison für 2 Personen mit Basilikum-Kartoffelstampf & Ofengemüse</i> | 49,00 |

*An der Fischtheke finden Sie die Fische
in Ganz, die für Sie zubereitet werden*

Fleisch

Carne

| | |
|---|-------|
| RUMPSTEAK AL ERBE DI ARGENTINA VOM GRILL <i>mit Sauce Bernaise, serviert mit Pommes frites und Salat</i> | 30,50 |
| WIENER TAFELSPITZ <i>vom Rind mit Suppengrün, Kartoffeln & Gemüse, dazu Apfel-Meerrettich</i> | 24,50 |
| WIENER SCHNITZEL MIT KRÄUTERDIP <i>paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites & Salat</i> | 23,50 |
| KALBSBÄCKCHEN GESCHMORT <i>in Portweinjus mit Stampfkartoffeln & Gemüse</i> | 24,50 |
| KALBSLEBER MIT SALBEI-BUTTER <i>auf Kartoffelstampf mit Salatvariation</i> | 23,50 |
| CARNE MISTO FÜR ZWEI "CHEF ART" <i>Fleischteller für 2 Personen mit extra Sauce, Rösti & Ofengemüse</i> | 49,00 |

Fragen Sie uns gerne nach den speziellen Fleischsorten
für "Beef-Grill"-Zubereitung

Pasta

| | |
|---|-------|
| FETTUCCINE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN  | 21,50 |
| <i>Bandnudeln mit Edel- & Saisonpilzen im Parmesannest serviert</i> | |
| PENNE CON FILETTO | 18,50 |
| <i>mit Rinderfiletspitzen, Champignons & Gorgonzola</i> | |
| SPAGHETTI AUS PARMESANLAIB | 19,00 |
| <i>flambiert in Grappa mit Pfifferlingen</i> | |
| PENNE ALLA PALERMITANA  | 13,50 |
| <i>mit Zucchini, Kernmischung, Pfeffer-Pecorino-Käse in Honig-Balsamico-Sauce</i> | |
| CANNELLONI SPINACI  | 14,50 |
| <i>Hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Gorgonzola-Füllung, gratiniert</i> | |
| LASAGNE AL SALMONE | 14,50 |
| <i>Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat in Hummersauce</i> | |

Gerne bereiten wir nach Wunsch glutenfreie Nudeln zu

Pizza

Klassisch italienisch vom Steinofen

NUNZIELLA

Schinken & Champignons

12,00

VEGETARIANA

Verschiedene Gemüsesorten

12,50

MARCELO MASTROIANNI

Thunfisch & Zwiebeln

12,00

GAMBERETTI

Krabben, Knoblauch & Kräuter

14,50

LINO VENTURA

Parmaschinken & Rucola

14,50

DIAVOLO

Frische Paprika & Pepperoni

10,50

QUATTRO STAGIONI

Schinken, Champignons, Thunfisch & Paprika

13,50

TARTUFATA

Trüffelkäse, Cherrytomaten & Rucola

15,50

...oder stellen Sie eine Pizza zusammen...

Dessert

Handgemachte Nachspeisen 

CRÈME BRÛLÉE

Traditionelle französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne & Zucker 9,50

TIRAMISU

Handgemachte Biskuit-Torte mit Kaffee-Amaretto-Aroma 7,00

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

Vanille Pudding aus der italienischen Cousine 7,00

ZITRONENSORBET MIT VODKA

Sgroppino aus Venedig mit Prosecco aufgestockt 9,00

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

alternativ mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße 8,50

WALLNUSS-EIS

auf frischen Feigen mit San-Marzano-Likör 9,50

CASSATA SICILIANA

Handgemachtes Eis mit Portweinkirschen 9,50

COMPOSIZIONE „WALKMÜHLE“

Gemischte Süßspeisen des Hauses 10,50

Unsere Desserts werden mit frischen Früchten garniert

Wild – Gänsekarte

GÄNSESTOPFLEBER

gebraten mit Äpfeln & Calvados auf Salatboquet

18,90

GÄNSEKEULENBRATEN

mit Maronensauce, Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

28,50

GEMISCHTER GÄNSEBRATEN

mit Maronensauce, Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

29,50

GÄNSEBRUSTBRATEN

mit Maronensauce, Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

30,50

GANZE GANZ (VORBESTELLUNG 1 TAG)

ca. 4,8 kg. für 4 Pers. mit Beilagen

160,00

HIRSCHRÜCKEN IN PREISELBEERSAUCE

mit Kroketten, gefüllten Früchten & Pfifferlingen

35,00